

BIOTECNOLOGÍA

DRA. LUZ ELENA CERVANTES
MONROY

LUCERO PÉREZ SOLÓRZANO

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

**Determina el
formato**

4



Elige el tamaño y tu espacio de trabajo, esto te dará una base para organizar todos los elementos de la infografía.

5

**Acomoda la
información**

La información debe tener un orden de lectura coherente, generalmente se lee de izquierda a derecha, de arriba hacia abajo.



www.sitioincreible.com

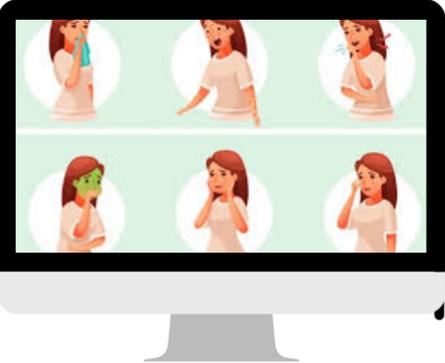
TOXICOLOGÍA

1 alergias alimentarias

se conoce así a la ingesta de algún alimento que causa un rechazo en el sistema inmune o importa la cantidad, por mas mínima habrá una reacción



alergias alimentarias 2



algunos de los síntomas, son Hormigueo o picor en la boca Urticaria, comezón o eccema Hinchazón de los labios, la cara, la lengua y la garganta o de otras partes del cuerpo Sibilancias, congestión nasal o dificultad para respirar

3 intolerancia

La intolerancia alimentaria o una reacción a alguna otra sustancia que hayas comido pueden causar los mismos signos y síntomas que la alergia alimentaria, como náuseas, vómitos, calambres y diarrea.



factores

4



la intolerancia se debe a varios factores, como antecedentes familiares, falta de alguna enzima enfermedades celíacas, por la edad, o por alergias a algún alimento

5 sensibilidad alimentaria

a comparación de una intolerancia, esta es un poco mas leve, puede producir los mismos síntomas pero de menor riesgo, esta indicada a px lactantes e infantes, este solo da molestias en el tracto digestivo



tipos de toxicidad



se determina de manera endógena es decir en el estado natural del alimento, y de manera exógena es por intervención industrial

1

toxicidad aguda

se presenta al instante de la ingesta alimentaria, en unas horas o en pocos días desaparece y es controlada



toxicidad crónica

2



estos síntomas de pueden presentar en un tiempo largo de la exposición al toxico y esta latente

referencias

universidad del sureste 2024.
Antología de biotecnología,
unidad 2. pdf
imagenes: canva.com